

Cucinati da Raspelli



di Edoardo Raspelli

Cuochi giapponesi a scuola di cucina all'italiana

Non è solo un posto di frontiera, ma è un'ambasciata; non è soltanto un nodo ferroviario fondamentale lungo la strada per Ginevra o Parigi, ma un piccolo faro gastronomico dell'Italia nel mondo, biglietto di visita, fuori dai nostri confini, di vini e piatti, soprattutto quelli tradizionali, in particolare per il Giappone. La città è Domodossola, l'indirizzo è in pieno centro, via Mattarella 5, dove gli insegnanti dell'Alberghiero del celebre antico Istituto Rosmini, riuniti in cooperativa, con il loro entusiasmo e la loro passione hanno fatto un miracolo. Oggi l'Alberghiero di Domodossola prepara cuochi, sommelier, maitre d'hotel giapponesi che imparano qui i primi rudimenti della cucina italiana (ed anche della nostra lingua) e dopo mesi o anche un anno di corso tornano in quel paese portando nel cuore, nell'anima e nella testa i simboli gastronomici di casa nostra, le ricette ma, anche, i prodotti.

Il patron

Il centro di questa iniziativa domese è Tino Alberti Violetti, insegnante di sala e bar, patron di un rustico alberghino di montagna, il Buongusto di Mozzio di Crodo, con la passione dei vini che, a pochi anni dalla pensione, con i suoi colleghi prima ha creato la cooperativa che ha salvato l'alberghiero: prima, a costo di enormi sacrifici personali, hanno proseguito ad insegnare ai ragazzi italiani, poi la nuova iniziativa. Hanno stretto un solido rapporto con un'altra recente scuola, l'Italian Culinary Tours, di Ro-

sta, in provincia di Torino (tel.011 -9542604, fax 011 -954.1877, ictpat@box1.tin.it) ed ora costituiscono un fondamentale mezzo di diffusione di cultura gastronomica italiana in un Paese, il Giappone, che è straordinariamente interessato alle nostre cose, anche a quelle della tavola. Già, perché non solo un sommelier giapponese finisce in copertina sulla rivista ufficiale dell'Associazione Italiana (lavora all'Enoteca Pinchiorri di Tokio, il più celebre ristorante di casa nostra esportato anche all'estero), ma gli occhi a mandorla di ragazzi e ragazze li trovate, grazie al connubio tra Alberghiero Rosmini di Domodossola e I.C.T di Rosta, anche in alcuni dei più celebri ristoranti italiani: Flipot (Torre Pellice, Torino), Vicoletto (di Alba, Cuneo), Miramonti l'Altro (di Concesio, Brescia), Sole (Ranco,Varese), Buriani

(a Pieve di Cento, Bologna), Gambero Rosso (di San Piero in Bagno, Forlì-Cesena), Calandre (Rubano, Padova), Malga Panna (Moena,Trento), Bracali (a Massa Marittima, Grosseto),Giardino (San Lorenzo in Campo, Pesaro Urbino),Taverna del Capitano e Quattro Passi (entrambi a Massa Lubrense, Napoli)...

Corsi itineranti

E sono anche una speranza, visto che a casa nostra, ahimè, i giovani non vogliono più fare mestieri "di servizio": in cucina, magari, ci vanno ancora, ma in sala se ne guardano bene. Ogni anno 50-60 giapponesi (maschi e femmine che in media hanno 27-28 anni) iniziano il loro apprendimento tricolore nelle aule dell'alberghiero Rosmini di Domodossola, poi vengono smistati in scuole alberghiere di dieci regioni italiane (da Finale Ligu-

re a Castel San Pietro, da Seramazzoni a Castrocaro, da Senigallia a Palermo...). Le materie trattate sono complete: fondi di cottura e preparazioni di base, antipasti caldi e freddi, primi piatti di pasta e minestre, secondi di pesce e di carne, formaggi, dolci, vini, storia e tradizioni della cucina regionale italiana, lingua italiana. I corsi sono tutti itineranti e proseguono con un lungo periodo (anche 10 mesi di stage) nei ristoranti più qualificati, accanto a chef e sommelier bravi e, anche, famosi. Alla fine, esami di teoria e di pratica alla Federazione Italiana Cuochi o dalla Associazione Italiana Sommelier. Insomma, quando nelle vostre fine-settimana della gola vedrete degli orientali girare tra i tavoli in sala o far capolino tra i fornelli, sappiate che il loro lavoro dimostra anche il loro amore per il nostro Paese.

raspelli@tin.it